Erdnussbutter Brownie-Muffins

Von Katharina

Lecker, einfach in der Herstellung Überraschung in der Mitte



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**15 min**	**n/a**	**35 min**

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

70 g	weiche Butter
80 g	Zucker
1 x	Ei
1 Paket	Vanillezucker
130 g	Weizenmehl
1/2 Paket	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1 Prise	Salz
70 ml	Milch
150 g	Zartbitterschokolade
150 g	Erdnussbutter
3 EL	Puderzucker

Werkzeuge

- Waage
- Gummilippe
- Schüssel

Zubereitung

01 Backofen auf 200°C(Umluft 180°C) vorheizen.

02 Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

03 Butter,Zucker,Vanillezucke

04 r und Ei cremig rühren.

05 Mehl,Backpulver, Kakao und Salz vermischen und

06 Mit der Eiercreme verrühren.

07 Milch zugeben bis der Teig vom Löffel leicht fließt.

08 Zartbitterschokolade hacken und 100g unter den Teig heben.

09 Restliche Schokolade zurseite Stellen.

10 Erdnussbutter mit Puderzucker glatt rühren.

11 Muffinförmchen zur Hälfte mit teig füllen.

12 Einen großen Klecks Erdnussbutter drauf geben. Dann den Rest Teig darauf verteilen.

13 Restliche Schokolade jeweils in die Mitte der Teigmasse drücken.

14 Im vorheizen Backofen ca.15 Min backen. (Stäbchenprobe machen)